

한국 대도시 가정의 부엌설비 및  
조리기구에 관한 실태 조사  
제 2 보 : 조리기구의 보유실태조사

김 영 인 · 김 기 숙

상지대학교 · 중앙대학교

---

A Survey of the Actual Holding Conditions of  
Cooking Tools in the Korean Big Cities

Young In Kim and Ki Sook Kim

*Sangji University, Chung-Ang University*

**Abstract**

This survey was performed to investigate the actual holding conditions of the electric tools, gas tools and small cooking tools in the four Korean big cities; Seoul, Pusan, Kwangju and Taejon.

The results were as follows;

1. Each family had more than 8 items on the average, of 24 kinds of electric tools under investigation. The holding ratio of refrigerators was the highest (99.6%), and that of dish washers was the lowest (3.4%).
2. The holding ratio of gas-ranges was the highest (92.2%) and that of gas-ovens was the lowest (2.2%) of 4 kinds of gas tools under investigation.
3. Each family had more than 45 items on the average, of 86 kinds of small cooking tools under investigation. The holdings ratios of openers and wicker baskets were very high (98.2% and 96.6%, respectively), and those of noodle tools and Shinsonros were very low (13.8% and 13.6%, respectively).
4. The holding ratios of various kinds of cooking tools had interrelations with the size of city, housewife's educational background, family income, house style, private residence, etc.

## I. 서 론

근래 생활수준의 향상으로 우리들의 식생활은 많은 발전과 더불어 더욱 복잡다양해지고 있으며 가족구성원의 욕구 또한 복잡 증대되어감에 따라 주부의 역할은 더 가중해져 가고 있다<sup>1,2)</sup>. 또한 식생활 담당자인 주부들의 직업선택과 생활범위의 확대등으로 인하여 가사노동 시간의 절약을 위한 식생활의 합리적인 운영과 간편함이 요구되고 있다. '80년 유<sup>3)</sup>의 보고에 의하면 부업일 간소화를 위해서 가장 많이 요구되고 있는 것은 편리하고 효율적인 조리기구와 편리한 부업구조라고 한다. 이와같이, 가사노동을 능률적으로 처리하기 위해서는 사용이 편리하고 시간과 에너지를 절약할 수 있는 조리기구의 보급과 이용이 중요하다고 생각되며 이에 부응하여 시판되고 있는 기구나 설비류도 시간과 에너지를 절약하는 쪽으로 변화되어 가고 있다<sup>5)</sup>.

한편, 이러한 가사노동의 과학화를 위한 가정의 조리기구 보유진반에 관한 국내의 실태조사는 미흡한 상태이다. 이에, 제 1보에서는 우리나라 대도시의 부업설비 및 가족의 식생활 실태를 조사하여 보고하였고, 이어 본 연구는 서울, 부산, 광주, 대전의 우리나라 대도시를 중심으로 전기기구, 가스기구에 관한 보유실태를 조사하고 소도구를 모양과 용도, 재질 등으로 구분하여 그 보유실태를 조사하였다.

## II. 연구 방법

### 1. 조사기간 및 대상

1989년 6월 10일부터 40일간에 걸쳐 서울, 부산, 광주, 대전의 680가구를 대상으로 표집하여 이중 통계처리 가능한 447가구를 본 연구의 자료로 삼았다.

### 2. 조사내용 및 방법

응답자에 관한 기초사항을 토대로 각 가정의 전기기구, 가스기구에 관한 보유 실태 및 소도구를 모양, 용도, 재질 등으로 구분하여 그 보유실태를 조사하였다. 조사결과는 빈도분포, 백분율 등으로 분석하였고 변인들간의 상관관계는 pearson 상관계수로 검토하였다.

## III. 결과 및 해석

### 1. 조사대상자의 일반적 상황

조사대상자는 1보에서와 같이<sup>19)</sup> 직업을 가진 주부는 전체주부의 29.5%를 차지했고 교육수준은 고졸과 대졸이 국졸이나 중졸보다 많았다. 연령층은 대부분이 40대 이었으며 월수입은 50~80만원인 가정이 가장 많았고 가족수는 5~6명이 가장 많았다.

### 2. 전기기구

전체 전기기구의 보유율은 표 1과 같다.

#### 1) 전열기구

##### ① 밥솥

지역에 관계없이 밥만 지을수 있는 전기밥솥은 62.2%, 보온만 시킬수 있는 보온밥솥은 59.7%, 그리고 밥을 지어 보온까지 시킬 수 있는 전기보온밥솥은 74.9%로서 가장 많이 보유하고 있는 것은 전기보온밥솥이었다. 전기밥솥은 서울을 대상으로한 조사에서 '83년에는 93.5%를 나타내었고<sup>7)</sup>, '86년에는 87.8%를 나타내었으며<sup>10)</sup>, 이번 조사결과에서는 62.2%로 계속 보유율이 떨어졌다. 이는 전기밥솥보다 보온도 가능한 전기보온밥솥이 보급되어 사용이 많아졌고, 또한 압력밥솥의 보급이 증가되면서 보유상태가 분산된 것이 아닌가 생각된다. 지역간의 특징은 서울과 부산의 전기보온밥솥의 보유율은 전기밥솥이나 보온밥솥보다 차이가 크게 높는데 비해 광주와 대전에서는 그 차이가 적은 경향을 보이고 있다. 이것은 편리한 전기기구의 수용태도가 큰 도시일수록 빠르다는 것을 암시해 준다고 하겠다.

##### ② 포트

전기커피포트는 보온포트나 커피메이커보다 지역간의 큰 차이없이 가장 높은 보유율을 보였고 '80년 한<sup>8)</sup>의 조사결과 74.9%의 보유율을 나타냈는데 이번조사에도 73.4%로 10년간 거의 변화가 없는 것으로 나타났고 네 도시 중에서는 서울이 가장 높았다. 또 보온포트나 커피메이커는 광주에서 가장 높은 보유율을 보였다. 그러나 커피메이커의 경우에는 전체 평균이 7.2%로 낮은 수준이었는데 이는 인스턴트커피를 많이 이용하기 때문인 것으로 사료된다.

##### ③ 기타

전기후라이팬의 보급율이 78.7%로 높은 편이었고 그

<표 1> 전기기구 보유율

N(%)

종 류		지 역	서 울	부 산	광 주	대 전	total
전 열 기 구	밥 솔	전 기 밥 솔	60(47.6)	53(50.5)	63(60.6)	76(67.9)	278(62.2)
		보 온 밥 솔	59(46.8)	55(52.4)	70(67.3)	83(74.1)	267(59.7)
		전 기보 온 밥 솔	97(77.0)	86(72.4)	76(73.1)	86(76.8)	335(74.9)
	포 트	커 피 포 트	100(79.4)	77(73.3)	70(67.3)	81(72.3)	328(73.4)
		보 온 포 트	25(19.8)	17(16.2)	24(23.1)	24(21.4)	90(20.1)
		커 피 메 이 커	9( 7.1)	6( 5.7)	15(14.4)	2( 1.8)	32( 7.2)
	기 타	전 기 남 비	42(33.3)	36(34.3)	37(35.6)	59(52.7)	174(38.9)
		전 기 후 라 이 팬	99(78.6)	83(79.0)	85(81.7)	85(75.9)	352(78.7)
		슬 로 우 쿠 커	18(14.3)	22(21.0)	13(12.5)	15(13.4)	68(15.2)
		토 스 터	41(32.5)	15(14.3)	12(11.5)	19(17.0)	87(19.5)
		전 기 곤 로	42(33.3)	25(23.8)	18(17.3)	24(21.4)	109(24.4)
		식 기 건 조 기	23(18.3)	31(29.5)	11(10.6)	15(13.4)	80(17.9)
전 동 기 구	냉 장 고	125(99.2)	104(99.1)	104(100)	111(99.1)	445(99.6)	
	믹 서	103(81.7)	72(68.6)	86(82.7)	96(85.7)	357(79.9)	
	쥬 서	38(30.2)	56(53.3)	31(29.8)	33(29.5)	158(35.3)	
	믹 서 쥬 서	46(36.5)	38(36.2)	31(29.8)	41(36.6)	156(34.9)	
	만 능 분쇄 기	42(33.3)	21(20.0)	25(24.0)	30(26.8)	118(26.4)	
	에 그 비 터	8( 6.3)	5( 4.8)	6( 5.8)	4( 3.6)	23( 5.1)	
	떡 기 계	7( 5.6)	1( 1.0)	5( 4.8)	3( 2.7)	16( 3.6)	
식 기 세척 기	4( 3.2)	1( 1.0)	5( 4.8)	5( 4.5)	15( 3.4)		
레 인 지 및 오 븐	전 기 레 인 지	8( 6.3)	8( 7.6)	4( 3.8)	15(13.4)	37( 8.3)	
	전 기 오븐 레 인 지	6( 4.8)	3( 2.9)	9( 8.7)	5( 4.5)	23( 5.1)	
	전 자 레 인 지	67(53.2)	46(43.8)	22(21.2)	29(25.9)	164(36.7)	
	전 기 · 오븐	24(19.0)	21(20.0)	22(21.2)	24(21.4)	92(20.6)	

다음으로는 전기남비와 전기곤로가 각각 38.9%, 24.4%였다. 슬로우쿠커나 토스터, 식기건조기는 15.2%, 19.5%, 17.9%로 낮은편이었다. 토스터와 전기곤로는 서울에서 가장 많았고 슬로우쿠커와 식기건조기는 부산에서, 전기후라이팬은 광주에서, 전기남비는 대전에서, 각각 높은 보유율을 보여주었다.

2) 전동기구

냉장고는 지역에 큰 차이없이 99%이상을 보유하고 있어 대부분의 가정이 갖추고 있는 것으로 나타났다. 우리나라 전체의 보급율은 '82년에는 84.4%, '85년에는 91.7%, '87년에는 96.6%로 계속 증가하여 왔음을 알 수 있다.

믹서와 쥬서, 그리고 이 두가지 기능이 함께 결비되어 있는 믹서쥬서중에서 믹서의 보급율이 79.9%로 가장

높았으며 쥬서나 믹서쥬서는 각각 35.3%, 34.9%이었다. 믹서의 경우 '80년 한의 조사결과 79.5%<sup>9)</sup>, '86년 이의 조사결과 86.0%<sup>10)</sup>와 비교해 볼때 별다른 증가가 없었고 네도시 중에서는 대전에서 가장 높고 부산에서 가장 낮은 보유율을 보여 주었는데 이와는 반대로 쥬서는 부산에서 가장 높고 대전에서 가장 낮은 보유율을 보여 주었다.

만능분쇄기의 평균 보유율은 26.4%로 나타났고 그중 서울이 33.3%로 가장 높았다. 에그비터나 떡기계, 식기세척기는 각각 5.1%, 3.6%, 3.4%로 아직 보급율이 낮은 것으로 나타났으나 앞으로 더욱 일반화 될 것으로 전망된다.

3) 레인지 및 오븐

전기레인지나 전기오븐레인지의 보유율은 10% 미만

으로서 전자레인지의 보유율보다 낮고 가스레인지 보유율보다는 훨씬 낮은 것으로 나타났다. 이것은 오븐이 우리나라 음식 조리에 다양하게 이용될 수 없다는 점과 전기사용료가 비싼 때문으로 생각된다. 한편, 전자레인지의 경우에는 '84년 미국의 전자레인지 보유율이 48%인데 대해<sup>10)</sup> 우리나라는 13.2%이었고<sup>6)</sup> '87년 일본보유율이 52.2% 일때<sup>15)</sup> 우리나라는 13.8%를 보여주었다<sup>6)</sup>. 그리고 이번 조사에서 36.7%로 나타남으로써 점차 실생활에서 해동이나 재가열, 간단한 조리를 할 수 있는 편리성으로 인해 그 보급율은 점차 증가하고 있는 것으로 나타났다. 신은<sup>18)</sup> 전자레인지를 사용하는 이유는 시간절약과 작업과정 간편이라고 지적했고 Faust는<sup>11)</sup> microwave oven의 식품관리 및 만족도에서 일반적으로 긍정적인 반응을 보임을 밝혔으며 Janice도<sup>12)</sup> 에너지 절약적인 기기라고 지적하였다. Power는<sup>13)</sup> 조리시간이 단축되고 연료비가 절감되며 색, 형태, 맛, 영양가를 그대로 보존하고 살균효과와 함께 냉동식품을 짧은 시간에 녹여주는 편리한 점이 있다고 하였다. 그러나, 살균효과에 대해서는 최근에 문제가 대두되고 있어 보다 효율적인 이용과 보급을 위해서는 이러한 단점들을 보완하고 조리방법등을 개발하는 것이 시급하다고 하겠다. 그리고 지역적으로 서울과 부산이 광주와 대전에 비해 높은 보유율을 보여주었다.

이상에서 전기기구중 비교적 많이 보유되어 있는 것은

냉장고, 믹서, 후라이팬, 전기보온밥솥, 커피포트 등이었으며 보유율이 낮은 것은 전기오븐레인지, 에그비터, 떡기계, 식기세척기 등이었다.

그리고, 본 연구에서 조사된 24종류의 전기기구중에서 한 가정에 어느정도 갖추어져 있는가를 알아본 결과 평균 8종류 정도 보유된 것으로 산출되었다.

### 3. 가스기구

가스레인지 보유율은 표 2에서와 같이 평균 90%이상의 보유율을 나타냈고 휴대용 가스레인지는 43.2%를 나타냈다. 그에 비해 가스오븐이나 가스오븐레인지는 각각 2.2%, 6%로서 극히 낮은 보유율을 보였다. 그러나, 서울의 경우 가스레인지는 내도시중 가장 적게 보유되어 있는 반면 가스오븐레인지는 가장 많이 보유되어 있어 오븐이 결비되어 있는 레인지의 사용이 다소 많음을 알 수 있다.

### 4. 소도구

#### 1) 계량용기구

표 3에서와 같이 계량컵과 계량스푼의 보유율은 50% 이상이고, 평균보유갯수는 1개 정도로 나타났다. 그러나, 저울, 키친타이머, 조리용 온도계의 보유율은 지역간에 큰 차이없이 극히 낮아 가정에서 사용도가 낮은 것으로 나타났다. 다만 키친타이머의 경우 서울과 대전에

<표 2> 가스기구 보유율

N(%)

종 류	지 역					total
		서 울	부 산	광 주	대 전	
가 스 레 인 지		111(88.1)	99(94.3)	102(98.1)	100(89.3)	412(92.2)
가 스 오 븐		4( 3.2)	2( 1.9)	4( 3.8)	0( 0 )	10( 2.2)
가 스 오 븐 레 인 지		15(11.9)	6( 5.8)	3( 2.9)	3( 2.7)	27( 6.0)
휴대용가스레인지		65(52.6)	44(41.9)	33(31.7)	51(45.5)	193(43.2)

<표 3> 계량용 기구의 보유율 및 평균보유 갯수

종 류	지 역										
		서 울		부 산		광 주		대 전		total	
보유율 및 보유갯수		N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m
계 량 컵		88(69.8)	1.00	63(60.0)	1.10	58(55.8)	0.77	64(57.1)	0.78	273(61.1)	0.91
계 량 스푼		81(64.3)	1.56	56(53.3)	1.46	42(40.4)	0.87	53(47.3)	1.13	232(51.9)	1.27
저 울		29(24.3)	0.23	21(20.0)	0.23	20(19.2)	0.19	23(20.6)	0.22	93(20.8)	0.22
키 친 타이머		14(11.1)	0.14	1( 1.0)	0.01	2( 1.9)	0.02	11( 9.8)	0.11	28( 6.2)	0.07
조리용온도계		6( 4.8)	0.06	5( 4.8)	0.06	4( 3.9)	0.05	5( 4.5)	0.05	20( 4.5)	0.05

<표 4> 칼·도마류의 보유율 및 평균보유 갯수

지역 보유율 및 보유 갯수		지역									
		서울		부산		광주		대전		total	
종류	용도	N (%)	m	N (%)	m	N (%)	m	N (%)	m	N (%)	m
칼	부엌용	125(99.2)	2.08	105(100.0)	1.91	104(100.0)	1.89	112(100.0)	1.90	446(99.8)	1.95
	과일용	124(98.4)	2.18	104(99.0)	1.98	103(99.0)	1.69	110(98.2)	1.90	441(98.7)	1.95
	식빵용	62(49.2)	0.83	55(52.4)	0.68	36(34.7)	0.36	58(51.8)	0.68	211(47.2)	0.65
종류	재질	29(23.0)	0.29	36(34.3)	0.47	37(35.6)	0.41	31(27.7)	0.36	133(29.8)	0.38
	스텐레스	119(94.4)	3.63	100(95.2)	3.05	100(96.2)	2.55	109(97.3)	3.21	428(95.7)	3.13
도마류	재질	99(78.6)	0.98	86(81.9)	1.04	95(91.3)	1.19	92(82.1)	1.06	372(83.2)	1.06
	플라스틱	88(69.8)	0.86	68(64.8)	0.79	50(48.1)	0.55	64(57.1)	0.64	270(60.4)	0.77

<표 5> 국자·주걱류의 보유율 및 평균보유 갯수

지역 보유율 및 보유 갯수		지역									
		서울		부산		광주		대전		total	
종류	용도	N (%)	m	N (%)	m	N (%)	m	N (%)	m	N (%)	m
국자	일반국자	124(98.4)	2.54	105(100.0)	2.50	102(98.1)	2.14	110(98.2)	1.96	441(98.7)	2.29
	구멍국자	88(69.8)	0.86	61(58.1)	0.69	47(45.2)	0.55	60(53.6)	0.65	256(57.3)	0.69
주걱류	재질	39(31.0)	0.50	22(21.0)	0.30	33(31.7)	0.40	33(29.5)	0.43	127(28.4)	0.41
	스텐	102(81.0)	1.60	85(81.0)	1.56	78(75.0)	1.26	86(76.8)	1.23	351(78.5)	1.42
	플라스틱	110(87.3)	1.35	81(77.1)	1.35	74(71.2)	1.11	85(76.9)	1.17	350(78.3)	1.25
주걱류	재질	115(91.3)	1.37	91(86.7)	1.27	89(85.6)	1.21	94(83.9)	1.24	389(87.0)	1.28
	스텐	50(39.7)	0.47	35(33.3)	0.39	45(43.3)	0.48	34(30.4)	0.34	164(36.7)	0.42
	플라스틱	116(92.1)	1.41	98(93.3)	1.54	95(91.3)	1.37	107(95.5)	1.47	416(93.1)	1.44
	고무	52(41.3)	0.46	37(35.2)	0.39	31(29.8)	0.36	44(39.3)	0.43	164(36.7)	0.41

서의 보유율이 부산이나 광주에 비해 높은것이 특징이였다.

2) 칼 및 도마류

칼 및 도마류의 보유율과 평균보유갯수는 표 4와 같다. 용도별 칼의 종류로는 부엌용식칼과 과일칼이 한 가정에 평균 2개 정도로 가장 많이 보급되어 있고 식빵용 칼의 보유율은 47.2%로서 그보다 낮았다. 지역별로는 광주에서 보유율이 더욱 낮은 것으로 나타났다. 재질로는 스텐레스가 95.7%로서 무쇠보다 훨씬 많이 사용되고 있었는데 이는 내구성과 녹이 슬지 않는다는 점때문으로 추정된다.

도마의 재질로는 나무가 플라스틱보다 많은 것으로 나타났다. 지역별로 플라스틱은 서울, 부산에서, 나무는 광주와 대전에서 더 높은 보유율을 보여 주었다.

3) 국자 및 주걱류

표 5에서 보는 바와 같이 국자의 용도로는 일반국자가 98.7%로 구멍국자보다 많이 보유되어 있었으며 구멍국자의 경우 서울에서의 보유율이 다른 도시보다 높았다. 재질로는 스텐레스와 플라스틱이 알루미늄보다 많았는데 스텐레스는 서울과 부산이 광주, 대전보다 더 많았으며 플라스틱의 경우에는 서울에서 가장 많이 보유되어 있었다.

주걱종류는 나무주걱과 플라스틱주걱이 한 가정에 평균 한개이상 보유되어 있었으며 보유율 순서로는 플라스틱, 나무, 스텐레스와 고무의 순이었다. 그리고 플라스틱주걱은 대전에서, 나무와 고무주걱은 서울에서, 스텐레스주걱은 광주에서 가장 높은 보유율을 보여주었다.

4) 절구류

절구류는 표 6에서와 같이 전체적으로 평균보유율이

<표 6> 절구류의 보유율 및 평균보유 갯수

지역 보유율 및 보유 갯수	서울		부산		광주		대전		total	
	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m
돌 절 구	38(30.2)	0.36	18(17.1)	0.22	33(31.7)	0.32	39(34.8)	0.36	128(28.6)	0.32
쇠 절 구	15(11.9)	0.12	14(13.3)	0.13	6( 5.8)	0.06	9( 8.0)	0.08	44( 9.8)	0.10
알루미늄 절 구	37(29.4)	0.30	28(26.7)	0.28	17(16.3)	0.16	28(25.0)	0.27	110(24.6)	0.26
나무 절 구	35(27.8)	0.31	44(41.9)	0.46	28(26.9)	0.27	27(24.1)	0.26	134(30.0)	0.32

<표 7> 남비·숯·주전자류의 보유율 및 평균보유 갯수

지역 보유율 및 보유 갯수	서울		부산		광주		대전		total		
	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	
남 태	양손잡이 얕은	124(98.4)	5.01	99(94.3)	4.76	100(96.2)	3.64	104(92.9)	4.04	427(95.5)	4.39
	한손잡이 깊은	81(64.3)	1.75	66(62.9)	1.24	53(51.0)	0.89	71(63.4)	1.21	271(60.6)	1.30
비 도	찌개용	126(100.0)	3.88	105(100.0)	4.04	102(98.1)	2.79	110(98.2)	2.89	443(99.1)	3.42
	전골용	86(68.3)	1.18	59(56.2)	0.95	54(51.9)	0.73	67(59.8)	0.96	266(59.5)	0.96
류 재 질	알루미늄	80(63.5)	1.72	66(62.9)	2.33	70(67.3)	1.65	73(65.2)	1.60	289(64.7)	1.82
	스텐	115(91.3)	3.67	89(84.8)	3.31	80(76.9)	1.82	92(85.7)	2.61	380(85.0)	2.89
	파이렉스	52(41.3)	1.18	33(31.4)	0.68	32(30.8)	0.57	38(33.9)	0.70	155(34.7)	0.80
	질그릇	49(37.3)	0.57	35(33.3)	0.45	19(18.3)	0.38	29(25.9)	0.45	130(29.1)	0.47
숯 종 류	가마숯	3( 2.4)	0.02	8( 7.7)	0.09	15(14.5)	0.16	15(13.4)	0.15	41( 9.2)	0.10
	알루미늄숯	102(81.0)	1.49	88(83.8)	1.51	86(82.7)	1.46	89(79.5)	1.32	365(81.7)	1.45
	돌숯	22(17.5)	0.21	12(11.5)	0.14	12(11.6)	0.14	14(12.5)	0.15	60(13.4)	0.16
	압력숯	68(54.0)	0.76	49(46.7)	0.66	38(36.5)	0.50	46(41.1)	0.65	201(45.0)	0.65
주 전 자 류	알루미늄	83(65.9)	0.88	64(61.0)	0.90	68(65.4)	0.99	74(66.1)	0.90	289(64.7)	0.92
	스텐	102(81.0)	1.18	76(72.4)	0.98	76(73.1)	1.02	91(81.2)	1.21	345(77.2)	1.10
	범랑	30(23.8)	0.30	26(24.8)	0.31	13(12.5)	0.15	23(20.5)	0.26	92(20.6)	0.26
	동(구리)	17(13.5)	0.15	25(23.8)	0.33	16(15.4)	0.18	18(16.1)	0.20	76(17.0)	0.21
	파이렉스	35(27.8)	0.38	17(16.2)	0.20	14(13.5)	0.16	21(18.7)	0.23	87(19.5)	0.25

30% 이하로서 저조하였다. 특히 쇠절구는 10% 미만으로 더욱 낮았고 광주, 대전이 서울, 부산보다 더 낮았다. 이는 점차 분쇄기가 절구의 기능을 대신하게 됨으로써 절구의 보유율이 떨어지고 있는 것으로 판단된다. 그리고 돌절구는 대전에서 가장 많았고 부산에서 가장 적었으며 알루미늄절구는 서울에서 가장 많고 광주에서 가장 적게 나타났다. 나무절구는 부산에서 가장 많이 보유되어 있었다.

5) 남비·숯 및 주전자류

남비, 숯, 주전자류의 보유상황은 표 7과 같다. 남비

류의 형태로는 양손잡이 둥근남비가 한 가정에 평균 4개 이상, 한손잡이 깊은남비는 한 가정에 평균 1개 이상을 보유하고 있어 양손잡이의 모양을 한손잡이의 것보다 선호하고 있는 것으로 나타났다. 그리고 가장 많이 쓰이고 있는 용도는 찌개용으로서 평균 3개이상 보유하고 있었다. 재질중 가장 많이 보유되어 있는 것은 스텐레스이었고 다음으로는 알루미늄, 파이렉스, 질그릇의 순이었다. 스텐레스와 파이렉스는 서울에서 보유율이 높았으며 질그릇도 서울과 부산이 광주, 대전보다 높은 경향을 보여 주었다.

<표 8> 후라이팬류의 보유율 및 평균보유 갯수

종 류	지 역 보유율 및 보유 갯수	서 울		부 산		광 주		대 전		total	
		N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m
형 태	동근 것	103(91.7)	1.68	91(86.7)	1.45	81(77.9)	1.14	98(87.5)	1.45	373(83.4)	1.44
	뚜껑있는 동근 것	110(87.3)	1.61	91(86.7)	1.23	70(67.3)	0.85	87(77.7)	1.20	358(80.1)	1.24
	네모난 것	45(35.7)	0.50	37(35.2)	0.45	33(31.7)	0.35	40(35.7)	0.44	155(34.7)	0.44
	뚜껑있는 네모난 것	48(38.1)	0.52	33(31.4)	0.33	46(44.2)	0.51	36(32.1)	0.36	163(36.5)	0.43
용 도	볶음용	123(97.6)	1.56	98(93.3)	1.40	94(90.4)	1.14	109(97.3)	1.30	124(94.9)	1.36
	튀김용	100(79.4)	0.91	72(68.6)	0.77	77(74.0)	0.78	77(68.7)	0.79	326(72.9)	0.82
	생선구이용	89(70.6)	0.82	78(74.3)	0.05	53(51.0)	0.54	62(55.4)	0.57	282(63.1)	0.70
재 질	철	61(48.4)	0.66	44(41.9)	0.67	33(31.7)	0.43	43(38.4)	0.56	181(40.5)	0.58
	코팅된 것	119(94.4)	2.48	101(96.2)	2.29	93(89.4)	1.65	98(87.5)	1.92	411(91.9)	2.10
	파이렉스	35(27.8)	0.41	11(10.5)	0.11	20(19.2)	0.30	17(15.2)	0.22	83(18.6)	0.27

<표 9> 모양틀류의 보유율 및 평균보유 갯수

종 류	지 역 보유율 및 보유 갯수	서 울		부 산		광 주		대 전		total	
		N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m
야 채 모 양 틀	47(37.3)	0.80	35(33.3)	0.52	41(39.4)	0.62	40(35.7)	0.51	163(36.5)	0.62	
푸 딩 틀	22(17.5)	0.38	14(13.3)	0.30	9( 8.7)	0.12	14(12.5)	0.21	59(13.2)	0.26	
도 닷 츠 틀	34(27.0)	0.33	17(16.2)	0.21	32(30.8)	0.42	37(33.0)	0.40	120(26.8)	0.34	
모 양 밥 틀	19(15.1)	0.24	5( 4.8)	0.06	8( 7.7)	0.10	15(13.4)	0.13	47(10.5)	0.14	

솔종류중 가장 많이 쓰이고 있는 것은 알루미늄솔으로 한가정에 1개이상 보유하고 있었으며 압력솔의 보유율은 45.0%로서 계속 보급율은 증가될 것으로 판단된다. 그리고 사라져가고 있는 가마솔과 아직 일반화되지 않은 돌솔의 보유는 극히 낮은 것으로 나타났는데 가마솔은 서울보다는 부산, 부산보다는 광주와 대전에서 더 많이 남아 있었고 돌솔과 압력솔은 서울에서 가장 높은 보유율을 보여주었다.

주전자중에서 보유율이 가장 높은 것은 스텐레스 재질이였으며 다음이 알루미늄이었고 법랑이나 파이렉스, 동(구리)주전자는 보유율이 많이 떨어지는 것으로 나타났다. 지역적으로 보면 파이렉스는 서울이 가장 높았고 동의 경우에는 부산이 높았으며 법랑은 세도시에 비해 광주가 더욱 낮게 보유되어 있었다.

6) 후라이팬류

표 8에서와 같이 뚜껑의 여부에 관계없이 동근모양의 후라이팬을 네모난 모양의 것보다 선호하고 있었으며 한 가정에 1개이상씩 보유하고 있는 것으로 나타났고 서울

의 보유율이 다른 지역보다 다소 높았다. 광주에서는 다른도시에 비해 뚜껑있는 동근모양은 적고, 뚜껑있는 네모난 모양이 많은 것이 특징이었다. 가장 많이 쓰이는 용도로는 볶음용으로 한가정에 1개이상 보유되어 있었으며 그 다음은 튀김용, 생선구이용의 순으로 나타났다. 생선구이용의 경우에는 서울, 부산이 보유율이 높았다. 재질중에서는 코팅된 것이 한가정에 평균 2개이상으로 가장 많았고 서울과 부산에서 보유율이 높았다. 파이렉스도 역시 서울에서 가장 높았으나 아직 보급율이 저조한 경향이었다.

7) 모양틀류

표 9에서와 같이 모양틀 중에서 보유율이 가장 높은것은 야채모양틀로 30%이상을 나타내었고 그의 도넛츠틀, 푸딩틀, 밥모양틀의 보유율은 그보다 낮은 것으로 나타났다. 도넛츠틀과 밥모양틀의 경우, 부산은 다른 지역보다 더 적게 보유되어 있었다.

8) 기타 소도구

그의 다양한 용도로 쓰이고 있는 소도구의 보유율과

<표 10> 기타소도구의 보유율 및 평균보유 갯수

보유수준별 종류	지역 보유율 및 보유갯수	서울		부산		광주		대전		total	
		N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m	N(%)	m
50% 이 상	소쿠리	124(98.4)	3.62	102(97.1)	5.07	96(92.3)	3.06	110(98.2)	4.21	432(96.6)	3.98
	병따개	125(99.2)	3.16	103(98.1)	3.16	102(98.1)	2.64	109(97.3)	2.75	439(98.2)	2.94
	채반	105(83.3)	1.95	74(70.5)	1.56	65(62.5)	1.30	99(88.4)	2.25	343(76.7)	1.78
	체	123(97.6)	1.87	101(96.2)	1.97	93(89.4)	1.48	107(95.5)	1.83	419(93.3)	1.67
	통조림따개	121(96.0)	1.81	101(96.2)	1.80	94(90.4)	1.41	103(92.0)	1.63	419(93.3)	1.67
	뒤집기	118(93.7)	1.83	91(86.7)	1.62	88(84.6)	1.25	99(88.4)	1.68	396(88.6)	1.61
	찜통	121(96.0)	1.60	97(92.4)	1.46	99(95.2)	1.61	106(94.6)	1.54	423(94.6)	1.55
	마호병	108(85.7)	1.68	82(78.1)	1.33	65(62.5)	1.02	71(63.4)	1.10	326(72.9)	1.30
	김발	112(88.9)	1.25	95(90.5)	1.27	95(91.3)	1.32	102(91.1)	1.29	404(90.4)	1.28
	강판	115(91.3)	1.54	84(80.0)	1.23	79(76.0)	0.95	87(77.7)	1.13	365(81.7)	1.23
	석쇠	108(85.7)	1.14	90(85.7)	1.19	80(76.9)	1.03	97(86.6)	1.12	375(83.9)	1.12
	거품기	111(88.1)	1.19	87(82.9)	1.11	84(80.8)	1.00	99(88.4)	1.14	381(85.2)	1.11
	조리 밀대	112(88.9)	1.25	81(77.1)	0.93	71(68.3)	0.93	91(81.2)	1.18	355(79.4)	1.08
	칼가는도구	95(75.4)	1.21	83(89.0)	0.95	62(59.6)	0.70	79(70.5)	1.14	319(71.4)	1.01
20 ~ 50% 보유	요리용가위	102(81.0)	1.01	79(75.2)	0.89	90(86.5)	0.96	89(79.5)	0.96	360(80.5)	0.96
	마늘다지기	106(84.1)	1.05	90(85.7)	1.04	68(65.4)	0.78	80(71.4)	0.88	344(77.0)	0.94
	계란자르기	92(73.0)	0.87	68(64.8)	0.76	63(60.6)	0.67	73(65.2)	0.75	296(66.2)	0.77
	접질벗기	50(39.7)	0.49	56(53.3)	0.68	31(29.8)	0.32	37(33.0)	0.38	174(38.9)	0.47
	녹차받치기	30(23.8)	0.34	29(27.7)	0.33	24(23.1)	0.32	33(29.5)	0.51	116(26.0)	0.38
20% 이하 보유	감자으깨기	23(18.3)	0.20	22(21.0)	0.22	24(23.1)	0.25	28(25.0)	0.29	97(21.7)	0.24
	사기분마기	42(33.4)	0.37	13(12.4)	0.12	16(15.5)	0.22	18(16.1)	0.17	89(19.9)	0.23
	계란자르기	30(23.8)	0.25	15(14.3)	0.14	19(18.3)	0.21	26(23.2)	0.27	90(21.1)	0.22
	레몬즙짜기	23(18.3)	0.19	17(16.2)	0.24	22(21.2)	0.30	20(17.9)	0.23	82(18.3)	0.24
20% 이하 보유	신선로	25(19.8)	0.25	8(7.7)	0.15	11(10.6)	0.11	17(15.2)	0.19	61(13.6)	0.18
	국수기계	26(20.6)	0.21	7(6.7)	0.07	9(8.7)	0.09	20(17.9)	0.20	62(13.8)	0.14

평균 보유갯수는 표 10과 같다. 평균 보유갯수가 가장 많은 것은 소쿠리와 병따개로서 한가정에 각각 4개, 3개 정도 보유되어 있었다. 채반, 찜통, 뒤집기, 통조림따개는 2개정도 보유되어 있었으며 조리, 강판, 거품기, 밀대, 김발, 석쇠, 마호병등은 평균 1개이상 보유되어 있는 것으로 나타났다. 그리고 전체 소도구를 보유수준 별로 비교하기 위해 50%이상, 20~50%, 20%이하 보유되어 있는 것으로 구분해 보았는데 레몬즙짜기, 신선로, 국수기계가 20%이하로 보유율이 가장 낮았다. 또한 종류별로 지역마다 차이가 있었는데 강판이나 뒤집기, 마호병, 마늘다지기, 사기분마기 등은 서울에서 많이 보유되어 있었고 밀대나 접질벗기기등은 부산에서 많았다. 계란자르기, 신선로, 국수기계 등은 서울과 대전이 서로 비슷했고 부산과 광주가 서로 비슷했다. 요리용

가위는 서울과 부산의 보유율이 광주와 대전 지역보다 높게 나타났다. 조리, 체, 채반, 밀대 등은 광주에서 다른지역보다 더 적게 나타났지만 레몬즙짜기는 더 많은 것으로 나타났다.

한편, 본 연구에서 조사된 전체 소도구 86종류 중에서 한가정에 평균 45종류 이상 보유되어 있는 것으로 산출되었다.

### 5. 조리기구의 보유율과 변인들간의 상관관계

각 조리기구의 보유율과 변인들간의 상관관계를 나타 내는 상관계수(Pearson correlation coefficients)는 표 11과 같다. 전기기구의 보유율은 주부의 학력과 가정의 수입정도, 자택여부 그리고 주택유형과 상관관계가 있었고 가스기구의 보유율은 주부의 학력, 가정의 수입,



<표 11> 조리기구와 변인들간의 상관계수

(n=447)

변인 \ 기구별	전기기구	가스기구	소도구
도시의 구분	-.0072	-.1126**	-.1617***
주부의 학력	.3279***	.1419***	.3179***
가정의 수입	.3174***	.2187***	.3570***
주택의 유형	.1240**	.0714	.1078*
자택	.2600***	.0722	.2642***

\*p<.05 \*\*p<.01 \*\*\*p<.001

도시의 크기에 따라 상관관계가 있었으며 소도구의 보유율은 도시의 크기, 주부의 학력, 가정의 수입, 자택여부, 주택유형과 상관관계가 있는 것으로 나타났다. 각 조리기구의 보유율은 도시의 규모가 클수록, 주부의 학력이 높을수록, 가정의 수입이 많을수록, 단독주택 보다는 아파트 형태에서, 그리고 임대주택 보다는 자택인 경우에 높은 것으로 나타났다.

IV. 요약

본 연구에서는 우리나라 대도시인 서울, 부산, 광주, 대전 지역을 중심으로 조리기구(전기기구, 가스기구, 소도구)의 보유실태를 조사하여 다음과 같은 결과를 얻었다.

1) 조사된 24종류의 전기기구중 한 가정에 평균 8종류 이상을 보유하고 있는 것으로 나타났고 그 보유율이 가장 높은 것은 냉장고(99.6%)였고, 가장 낮은 것은 식기세척기(3.4%)였다.

2) 조사된 4종류의 가스기구중 보유율이 가장 높은 것은 가스레인지(92.2%)였고, 가장 낮은것은 가스오븐(2.2%)이었다.

3) 조사된 86종류의 소도구중 한 가정에서 평균 45종류 이상을 갖추고 있는 것으로 나타났다.

① 계량용기구는 계량컵(61.1%)과 계량스푼(51.9%)의 보유가 비교적 많았고 저울(20.8%), 키친타이머(6.2%), 조리용온도계는 저조한 편이었다.

② 칼종류는 스텐레스칼(95.7%)이 가장 많았으며 도마는 나무도마(83.2%)가 플라스틱도마(60.4%)보다 많았다.

③ 국자는 스텐레스국자(78.5%)와 플라스틱국자(78.3%)가 거의 비슷하게 많았고 한 가정에 거의 2개

정도 보유하고 있는 것으로 나타났다. 주걱은 플라스틱 주걱(93.1%)과 나무주걱(87.0%)이 스텐주걱(36.7%)보다 많았다.

④ 절구는 쇠절구(9.8%)보다 나무절구(30.0%), 돌절구(28.6%), 알루미늄절구(24.6%)가 많았으나 전체적으로 보유율은 저조하였다.

⑤ 냄비는 양손잡이의 모양이 한 가정에 평균 4개 이상으로 가장 많이 보유되어 있었으며 용도로는 찌개용(99.7%)이 가장 많고 재질로는 스텐레스(92.2%)가 가장 많았다. 솥종류로는 알루미늄솥(81.1%)이 가장 많고 압력솥은 45.0%가 보급되어 있었다. 주전자는 스텐레스(77.2%)와 알루미늄 주전자(64.7%)가 법랑(20.6%)이나 파이렉스(19.5%), 동주전자(17.0%)보다 많았다.

⑥ 후라이팬은 둥근모양(83.4%)이 네모난모양(34.7%)보다 보유율이 높았고 용도로는 볶음용(94.9%)이 가장 많았고 재질로는 코팅된 첩(91.9%)이 첩(40.5%)이나 파이렉스(18.6%)보다 많이 보유되어 있었다.

⑦ 모양들은 야채모양틀(36.5%)이 가장 많았고 그 다음이 도넛틀(26.8%), 푸딩틀(13.2%), 밥모양틀(10.5%) 순으로 나타났다.

⑧ 기타 소도구중 가장 많이 보유하고 있는 것은 소쿠리로써 한 가정에 평균 4개 정도이었고 가장 적은 보유율을 보인 것은 국수기계(13.8%)와 신선로(13.6%)였다.

4) 조리기구의 보유율은 전기기구, 가스기구, 소도구별로 약간의 차이는 있으나 도시의 크기, 주부의 학력과 가정의 수입정도, 주택의 유형, 자택여부 등과 상관관계가 있었다.

참고 문헌

- 1) 현기순 : 식생활관리, 교문사, 1976.
- 2) Hall F.T., Schroeder M.P.: Effects on Family and Housing Characteristics on time spent on Household Tasks, Journal of Home Economics 61, January, 1970.
- 3) 유영선 : 식생활관리실태에 관한 연구, 대한가정학회지, 18권 1호, 1980.
- 4) 조혜정 : 전자레인지 이용율에 영향을 미치는 관련요인에 대한 분석, 대한가정학회지, 1986.
- 5) 이정우 : 가정기구관리론, 수학사, 1990.

- 6) 한국경제연감, 전국경제인 연합회
- 7) 윤복자 외 : 부업의 작업대와 수납장의 표준치수 설정을 위한 연구 (I), 대한가정학회지, 21(2), 1983.
- 8) 한명순 : 주부의 가사노동 관리에 관한 연구, 이대가정관리연구, 10호, 1980.
- 9) 이재희 : 가정의 전기기구 관리에 관한 연구, 이대석사학위논문, 1983.
- 10) Janice, E, Woodard, Fern, E. Hunt: Use of Four Potentially Energy-Saving Electric Cooking Appliances in Household, Home Economics Research Journal, Vol 13, No 1, 1984.
- 11) Faust, C.L.: Relationship between satisfaction with and use of the microwave oven, Master's Conell Univ., 1974.
- 12) 문수재 : 도시주부의 가정관리행동에 대한 의식과 실태조사, 한국문화연구원논총 제37집, 1980.
- 13) C.A. Power: Time, Cost and Efficiency Studies of Electronic and Conventional Electric Range Cookery, Home Economics Research Abstract, 1967.
- 14) Ann, M. Rees: The Science of Home Economics and Institutional Management, Blackwell Scientific Publications, Oxford London, 1975.
- 15) 川嶋恒二, 西村政晃 : 電子レンジ食品の概況, 調理科學, Vol 21, No 3, 1988.
- 16) 이정우, 이정숙 : 도시가정의 소형전기기구의 구매와 사용관리에 관한 연구, 대한가정학회지, 제24권 2호, 1986.
- 17) 문숙재, 이재희 : 가정의 전기기구관리에 관한 연구, 한국가정관리학회지, 제 1 권 2호, 1983.
- 18) 신경주 : 전제서.
- 19) 김기숙, 김영인 : 한국대도시 가정의 부업설비 및 조리기구에 관한 실태조사 (I), 한국조리과학회지, Vol 6, No 1, 1990.